



Doces

uma selecção de
Ana Rodrigues



Sobremesa Tostada

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO



Ingredientes para 4 pessoas

2 colheres de sopa de Vaqueiro Especial para Bolos
 + a necessária para barrar
 caramelo líquido
 1 lata de leite condensado
 3 x o volume da lata em leite meio gordo
 6 ovos
 2 colheres de sopa bem cheias de maisena
 3 colheres de sopa de açúcar
 amêndoas laminadas

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Unte um tabuleiro de louça que possa ir ao forno e à mesa com **Vaqueiro Especial para Bolos** e barre-o com **caramelo líquido**.

Ligue o forno e regule-o para os 170 °C

Misture o **leite condensado** com o equivalente a 2 vezes o volume da lata em **leite meio gordo**. Leve ao lume e deixe ferver mexendo, de vez em quando.

Entretanto parta os **ovos** e separe as gemas das claras. Misture as **gemas** com a **farinha** e o **restante leite**. Adicione à mistura de leites, quando **esta começar a ferver** e deixe engrossar, mexendo sempre para não agarrar ao fundo. Adicione a **Vaqueiro Especial para Bolos** e mexa até derreter. Deite no tabuleiro. Bata as **claras** e quando começarem a espessar, junte o **açúcar**. Continue a bater até estarem bem firmes. Espalhe-as em colheradas sobre o creme, salpique com **amêndoas laminadas** e leve a dourar no forno.

Pudim de Abade



Ingredientes para 16 a 18 pessoas

1 lima
 1 limão
 1 laranja
400 g de açúcar
 50g de Vaqueiro especial para bolos
 15 gemas
 5 dl de água
 2 dl de Vinho do Porto tinto
 1 pau de canela

Para o caramelo:
 200 g de açúcar
 água

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Com um pelador retire um pouco de casca à lima, ao limão e à laranja. Tente apanhar apenas o vidro da casca e não a parte branca. Corte depois as cascas em juliana fina. Levar ao lume o açúcar com a água, o pau de canela e a juliana das cascas dos citrinos.

Junte a Vaqueiro especial para bolos à calda de açúcar e deixe ferver até obter ponto de fio (entre 10 a 15 minutos).

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Entretanto leve o açúcar para o caramelo ao lume numa frigideira. Borrifete com um pouco de água e deixe derreter e caramelizar até começar a ganhar uma bonita cor dourada. Deite o caramelo numa forma de pudim e rode-a de modo a espalhar o caramelo sobre o fundo e as paredes da forma.

Numa tigela desfaça as gemas com o Vinho do Porto. Junte-lhes a calda de açúcar em fio e mexendo sempre, para não deixar talhar.

Deite a mistura na forma já forrada com o caramelo e coloque-a num tabuleiro de forno.

Coloque o tabuleiro no forno, encha-o com água bem quente e deixe cozer em banho-maria durante cerca de 50 minutos. Desenforme quando estiver quase frio.

Sugestão

Enfeite com a laranja descascada e cortada em gomos.

Toucinho do Céu

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

12/14



Ingredientes 12 a 14 unidades

300 g de açúcar
 1,5 dl de água
 Vaqueiro Líquida
 3 ovos + 3 gemas
 300 g de amêndoa pelada e finamente ralada
 300 g de doce de gila

Notas Pessoais

Preparação

Leve o **açúcar** ao lume com a **água** e deixe ferver suavemente durante cerca de 10 minutos. Entretanto unte com **Vaqueiro Líquida** uma forma de mola e forre o fundo com papel vegetal.

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Bata ligeiramente os **ovos** com as **gemas** e misture-os bem com a **amêndoa ralada**. Adicione-lhes a calda de açúcar, em fio, mexendo sempre. Junte o **doce de gila** e mexa muito bem. Deite o preparado na forma e leve a cozer no forno durante cerca de 45 minutos.

Queijadas de Amêndoa

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

 18/20



Ingredientes 18 a 20 unidades

2 placas de massa folhada
 150 g de amêndoa pelada e finamente ralada
 180 g de açúcar
 6 ovos
 200 g de queijo fresco em creme
 2 dl de natas
 açúcar em pó

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 250° C.

Estenda a **massa folhada** com o rolo de modo ficar com cerca de 0,5 cm de espessura. enrole como se fosse uma torta e corte em fatias com **cerca de 1 cm**. Coloque os círculos de massa dentro de formas de queques e estique a massa com os polegares de modo a forrar o interior das formas. Coloque as formas forradas com a massa sobre um tabuleiro de forno.

Misture a **amêndoa** com o **açúcar** junte os **ovos**, o **queijo fresco em creme** e as **natas** e bata com a batedeira até obter um creme **homogêneo**. Distribua o creme pelas formas e leve ao forno durante cerca de 20 minutos.

Desenforme e deixe arrefecer sobre uma rede.

Sugestão

Polvilhe com **açúcar em pó**, e, se gostar, perfume com canela.

Charlotte de Caramelo

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

10/12



Ingredientes 10 a 12 unidades

1 lata de leite condensado
 4 folhas de gelatina
 3 ovos
 2 dl de natas
 1 cálice de licor de amêndoa amarga
 sumo de 1 laranja
 180 g de palitos à la reine
 caramelo líquido
 amêndoas laminadas

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Coza o **leite condensado** na panela de pressão durante 50 minutos. Abra a panela só depois de ter deixado escapar toda a pressão.

Ponha a **gelatina** de molho em água fria.

Bata o leite condensado cozido na batedeira eléctrica e vá juntando as **gemas** uma a uma sem parar de bater. Adicione a **gelatina** escorrida e bata até estar completamente derretida.

Misture o **licor de amêndoa** com o **sumo de laranja** e molhe aí os **palitos à la reine**. Com eles, forre o fundo e as paredes de uma forma para **charlotte**. Bata as **natas** até estarem espessas e junte-as ao creme de leite condensado. Finalmente bata as **claras** em castelo e envolva-as cuidadosamente no preparado anterior. Deite na forma e leve ao frigorífico durante pelo menos 6 horas. Na altura de servir, desenforme e enfeie com **caramelo líquido** e as **amêndoas laminadas**, levemente torradas.

Sugestão

Pudim de Manga

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO



Ingredientes para 6 pessoas

4 ovos
 2 dl de natas
 1 dl de leite
 1 lata pequena de polpa de manga
 caramelo líquido

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Bata os **ovos** com uma vara de arames e junte-lhes as **natas**, o **leite** e a **polpa de manga**. Continue a bater até a mistura estar uniforme. Barre uma forma de pudim com tampa, com **caramelo líquido** e deite aí o preparado. Coloque a forma já tapada na panela de pressão e encha com água a ferver até cerca de 2/3 da altura da forma. Feche a panela e deixe cozer 15 minutos após levantar pressão.

Sugestão

Pode também distribuir o creme por 6 formas pequenas de *soufflé* forradas com caramelo líquido e cozer os pudins durante 7 minutos na potência máxima do micro ondas. Deixe repousar 10 minutos e desenforme.

Bolachinhas de Laranja com Chocolate

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

30



Ingredientes 30 unidades

300 g de farinha
 75 g de açúcar
 150 g de Vaqueiro
 0,5 dl de sumo de laranja

Para a cobertura:

100 g de chocolate culinário
 30 g de Vaqueiro Especial para Bolos
 0,5 dl de sumo de laranja

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Misture a **farinha** com o **açúcar**. Junte a **Vaqueiro Especial para Bolos** cortada em bocadinhos e trabalhe a massa com as pontas dos dedos até ficar com o aspecto de uma areia grossa. Adicione o **sumo de laranja** e amasse até ligar todos os ingredientes. Molde a massa num rolo com 3 a 4 cm de diâmetro e corte em rodelas com 0,5 cm de espessura. Coloque as bolachas sobre um tabuleiro de forno untado e coza durante cerca de 15 minutos.

Entretanto parta o chocolate em pedaços e derreta-o juntamente com a Vaqueiro Especial para Bolos no microondas. Mexa com um a vara de arames e junte-lhe o sumo de laranja.

Mergulhe metade das bolachas no creme de chocolate e deixe arrefecer sobre uma folha de papel vegetal previamente untada.

Meias Laranjas com Gelado Chocolate

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

4



Ingredientes para 4 pessoas

2 laranjas grandes
 1 colher de chá de **maisena**
 gelado light de chocolate
 3 ovos
 60 g de açúcar em pó
 pepitas de chocolate (opcional)

Notas Pessoais

Preparação

Lave e corte as **laranjas** ao meio e retire cuidadosamente a polpa das meias cascas, sem as danificar.

Aproveite todo o sumo e coe-o através de um passador. Junte a **maisena** ao sumo e mexa para dissolver. Molde o gelado em bolas e distribua pelas 4 meias laranjas. Ponha no congelador até à hora de servir.

Entretanto bata os **ovos** com o **açúcar**, junte o **sumo de laranja**, misture bem e leve ao microondas, na potência máxima, durante 6 minutos, mexendo com uma vara de arames de 2 em 2 minutos.

Sirva as meias laranjas com o molho e se quiser polvilhe com **pepitas de chocolate**.

Sugestão

Tarte Fresca de Chocolate com Praliné

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

12/14



Ingredientes 12 a 14 unidades

Para o praliné:

50 g de amêndoas picadas grosseiramente
 100 g de açúcar
 3 colheres de sopa de água
 óleo Vaqueiro

Para a tarte:

2 folhas de gelatina
 água
 200 g de bolachas tipo *shortcake* de chocolate
 60 g de Vaqueiro Especial para Bolos
 200 g de chocolate culinário
 100 g de chocolate negro
 100 g de pastilhas de chocolate com recheio de menta
 0,5 dl de café
 0,5 dl de licor de café
 6 dl de natas
 4 colheres de sopa de açúcar
 morangos para decorar

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Aloure as **amêndoas** grosseiramente picadas numa frigideira sobre lume moderado. Leve ao lume o **açúcar** com a **água** e deixe ferver até caramelizar. Junte as amêndoas tostadas, misture bem e deite sobre a pedra da bancada, previamente untada com **óleo Vaqueiro** e deixe arrefecer.

Ponha a **gelatina de molho** em água fria.

Pique grosseiramente as **bolachas** e misture-as com a **Vaqueiro Especial para Bolos**. Espalhe sobre o fundo de uma forma de mola (com 22 a 24 cm de diâmetro).

Parta os **chocolates** em pedaços, junte o **café** e o **licor de café**. Leve ao microondas durante 1 minutos na potência máxima. Escorra a gelatina e derreta-a no microondas durante 10 segundos. Junte ao chocolate derretido e mexa com uma vara de arames.

Bata as **natas** com o **açúcar** até estarem espessas. Misture o chocolate, a pouco e pouco, com as natas batidas, misturando bem.

Parta a placa de caramelo e amêndoas em pedaços e pique em pedaços mais pequenos na picadora. Caso prefira pode também meter o praliné dentro de um saco plástico, embrulhar num pano e bater com um martelo.

Adicione parte do **praliné** ao creme de chocolate e natas e reserve parte para a decoração. Deite o creme sobre a base de bolacha e leve ao frigorífico de um dia para o outro.

Sugestão

Na altura de servir, enfeite com o **praliné** reservado e **morangos**

Gelado de Maracujá

● ● ● TEMPO
● ● ● DIFICULDADE
● ● ● CUSTO

 8/10



Ingredientes para 8 a 10 pessoas

12 maracujás maduros (ou ½ lata de polpa de maracujá)
 1 l de natas
 150 g de açúcar

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Abra os **maracujás** ao meio e retire a polpa com a ajuda de uma colher.

Bata as **natas** com o **açúcar** até ficarem espessas. Misture-lhes a polpa de maracujá e deite numa forma de bolo inglês.

Leve ao congelador durante pelo menos 4 horas para gelar.

Bolo de Queijo

● ● ● TEMPO
● ● ● DIFICULDADE
● ● ● CUSTO

8/10



Ingredientes 8 a 10 unidades

Para a massa:

250 g de farinha
 70 g de açúcar
 75 g de Vaqueiro Especial para Bolos
 2 ovos

Para o recheio:

75 g de corintos
 1,5 dl de rum
 3 maçãs
 água
 6 ovos
 125 g de açúcar
 500 g de queijo fresco em creme
 30 g de laranja cristalizada
 açúcar em pó

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Misture a **farinha** com o **açúcar** numa tigela, adicione a **Vaqueiro Especial para Bolos** cortada em pedaços e trabalhe com as pontas dos dedos até obter uma areia grossa. Junte os ovos e ligue rapidamente. Molde a massa em bola e deixe repousar.

Ponha os **corintos** de molho no **rum**. Descasque e corte em cubos as **maçãs**. Coza-as com um pouco de **água** até estarem macias.

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Parta os **ovos**, separando as gemas das claras. Bata as primeiras com o **açúcar** até obter um creme fofo e esbranquiçado, adicione o **queijo** e as **maçãs**, previamente escorridas e reduzidas a puré com um garfo. Misture muito bem.

Pique a **laranja cristalizada** em cubinhos pequenos. Junte ao creme anterior, bem com os corintos e o rum em que demolharam.

Forre uma forma de mola com a massa estendida com a ajuda de um rolo, e pique o fundo com um garfo.

Bata as claras em castelo bem firme e adicione-as ao creme de queijo, envolvendo suavemente.

Deite sobre a massa e leve a cozer no forno durante cerca de 40 minutos. Desenforme depois de fria.

Sirva polvilhada com **açúcar em pó**.

Sugestão

Bolo Morno de Chocolate com Gelado de Limão

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

10/12



Ingredientes 10 a 12 unidades

250 g de Vaqueiro Especial para Bolos + a necessária para untar a forma
 150 g de miolo de amêndoa
 150 g de miolo de avelã
 300 g de chocolate (pelo menos 68% de cacau)
 1 colher de sopa de cacau em pó
 100 g de açúcar
 6 ovos
 500 g de gelado de limão
 2 limas
 hortelã da ribeira (opcional)

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 190 °C. Unte uma forma de 20 cm de diâmetro com **Vaqueiro Especial para Bolos** e forre o fundo com papel vegetal. Unte também o papel vegetal.

Triture a **avelã** com as **amêndoas** no *robot* de cozinha. Junte o **chocolate**, partido em bocados e o **cacau em pó**. Triture de novo.

Bata a **Vaqueiro Especial para Bolos** e o **açúcar** até obter um creme. Adicione as **gemas**, uma a uma, sem parar de bater. Junte a mistura de chocolate e frutos secos e misture.

À parte bata as **claras** em castelo bem firme e envolva-as delicadamente no preparado anterior. Deite a massa na forma e coza no forno durante 45 minutos.

Entretanto lave as **limas** e rale o vidrado da casca. Misture com o **gelado de limão** e reserve. Sirva o gelado em bolas, com o bolo ainda morno, cortado em fatias.

Sugestão

Para dar um toque de cor, se quiser, enfeite os pratos com folhas de **hortelã da ribeira**.

Tarte de Melloa com Mascarpone



10/12



Ingredientes para 10 a 12 pessoas

Para a massa:

- 250 g de farinha
- 125 g de Vaqueiro Especial para Bolos
- 50 g de açúcar
- 1 ovo grande

Para o recheio:

- 2 folhas de gelatina
- água
- 250 g de queijo mascarpone
- 80 g de açúcar fino
- 2 ovos
- 1 meloa (± 800 g)

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.
 Misture a **farinha** com o **açúcar**, junte a **Vaqueiro Especial para Bolos em pedaços** e trabalhe com as pontas dos dedos até obter uma areia grossa. Adicione o **ovo** e amasse rapidamente até obter uma massa **ligada**. Forre uma tarteira com o fundo móvel, pique a massa com um garfo e coza durante cerca de 15 a 20 minutos no forno. Retire do forno e deixe arrefecer.
 Ponha a **gelatina** de molho em **água** fria.
 Entretanto, bata o **queijo mascarpone** com **metade do açúcar** e as **gemas** até obter um creme liso.
 Bata as **claras** até ficarem em espuma, junte-lhes o **restante açúcar** e continue a bater até ficarem bem espessas.
 Escorra a gelatina, derreta-a no microondas e junte ao creme de queijo. Envolve as claras no creme de queijo e espalhe sobre a caixa de massa. Leve ao frigorífico. Abra a **melloa**, retire-lhe as pevides, molde a polpa em bolas e disponha-as sobre o creme de queijo. Sirva bem fresca.

Doce de Iogurte com Chocolate e Banana

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO



Ingredientes para 4 pessoas

- 4 folhas de gelatina
- água
- 1 saqueta de mousse de chocolate instantânea
- 2,5 dl de leite
- 1 pacote de bolacha maria de chocolate
- 4 iogurtes açucarados (naturais ou com aroma de baunilha)
- 2 bananas

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ponha a **gelatina** de molho em **água** fria.
 Bata a **mousse instantânea** com o **leite**. Pique grosseiramente as **bolachas**.
 deite os **iogurtes** numa taça e bata-os ligeiramente com uma vara de arames. Escorra a gelatina, derreta-a no microondas e junte-a aos iogurtes mexendo bem. Descasque e corte as **bananas** em rodela finas. Cubra o fundo do recipiente onde vai servir a sobremesa com uma camada do creme de iogurte, por cima espalhe uma camada de fatias de banana, cubra com uma camada de mousse e polvilhe com as bolachas picadas. Repita as camadas. Termine com uma camada de creme de iogurte, salpicada com bolachas picadas.
 Leve ao frigorífico e deixe refrescar bem.

Waffles com Pêssegos e Gelado

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

6/8



Ingredientes para 6 a 8 pessoas

120 g de farinha com fermento
 2 colheres de sopa de açúcar fino ou em pó
 2 ovos
 1,5 dl de leite
 40 g de Vaqueiro Líquida
 2 pêssegos, maduros mas rijos
 4 colheres de sopa de açúcar
 vinho do Porto
 gelado de nata

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Misture a **farinha** com o **açúcar** numa **taça** e abra uma **cova** ao centro. À **parte desfaça os ovos** e misture-os com o **leite** e a **Vaqueiro Líquida**.

Deite esta mistura no meio da farinha e mexa com uma vara de arames até ligar todos os elementos e obter uma mistura lisa e homogénea.

Entretanto, pele os **pêssegos**, abra-os ao meio e tire-lhes o caroço. Aqueça a chapa para as *waffles*, quando estiver bem quente deite uma concha da massa e deixe cozer até estarem douradas de ambos os lados.

Enquanto isso ponha ao lume o açúcar numa frigideira e, quando começar a caramelizar, introduza os meios pêssegos. Borrife com um pouco de **vinho do Porto** e deixe cozinhar uns minutos de ambos os lados de forma aficarem tenros mas não desfeitos.

Sirva os pêssegos sobre as *waffles* acabadas de fazer, acompanhados com bolas de **gelado de nata**, ou outro sabor da sua preferência.

Sugestão

Pode adquirir as *waffles* já prontas e substituir os pêssegos por nectarinas.

Tarte de Manga

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO



Ingredientes para 4 pessoas

- 1,5 dl de água
- 1 pacote de gelatina de manga e pêsego
- 1 lata pequena de polpa de manga
- 2 pacotes de natas
- 1 pacote de bolachas (maria, de aveia ou tipo "digestivas")
- 60 g de Vaqueiro Especial para Bolos

Notas Pessoais

Preparação

Aqueça a **água** sobre o lume ou no microondas. Deite sobre a **gelatina** e mexa até dissolver. Adicione a **polpa de manga** e misture bem. Bata as **natas** até estarem bem espessas junte-lhes a mistura anterior. Rale as **bolachas**, misture-as com a **margarina Vaqueiro Especial para Bolos**, deite-as numa forma de mola e calque com as mãos de modo a cobrir o fundo. Por cima deite o creme de manga e meta no congelador, ou no frigorífico, caso disponha de mais tempo para refrescar.

Peras Cozidas em Moscatel

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO



Ingredientes para 4 pessoas

4 peras grandes ou 8 pequenas
 ½ limão
 6 colheres de sopa de açúcar amarelo
 paus de canela
 7,5 dl de vinho tinto da região de Palmela
 2 cálices de vinho Moscatel
 hortelã

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Descasque as **peras** deixando intacto o pé. Coloque-as num tacho e regue-as com o **sumo de limão**. Junte uma **casca de limão**, um **pau de canela** e o **açúcar**. Regue com o **vinho tinto** e o **vinho Moscatel** e leve a ferver sobre lume moderado até as **pêras** estarem macias. Retire-as cuidadosamente para o recipiente onde as vai servir e deixe arrefecer. Aumente o lume e ferva um pouco mais a calda onde cozeram até ficar com uma consistência xaroposa. Deite sobre as peras. Sirva decoradas com folhinhas de **hortelã** e pau de canela.

Sugestão

Pudim de cenoura

● ● ● TEMPO
● ● ● DIFICULDADE
● ● ● CUSTO

8/10



Ingredientes para 8 a 10 pessoas

400 g de cenouras
 água
 sal
 1 pau de canela
 1 casca de laranja
 350 g de açúcar
 1 colher de sopa de canela
 3 ovos + 3 gemas
 Vaqueiro Líquida

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Pele as **cenouras**, corte-as em palitos e deite num tacho. Cubra com **água**, tempere com uma pitada de **sal**, junte o **pau de canela** e a **casca de laranja** e leve ao lume. Deixe cozer até as cenouras estarem macias.

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Misture o **açúcar** com a **canela em pó**, junte os **ovos** e as **gemas** e bata tudo com a batedeira.

Pincele uma forma de bolo inglês com **Vaqueiro Líquida**, forre com papel vegetal e volte a pincelar.

Escorra as cenouras depois de cozidas, retire o pau de canela e reduza a puré com a varinha mágica. Junte o puré de cenoura ao creme anterior e continue a bater até obter um preparado homogéneo. Deite na forma e leve ao forno durante cerca de 50 minutos.

Pastéis de maçã com amêndoa e canela

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO



Ingredientes para 8 pessoas

4 a 5 maçãs reinetas
 100 g de amêndoa finamente ralada
 3 a 4 colheres de sopa de açúcar
 canela em pó
 100 g de ameixas pretas descarocadas
 8 folhas de massa brick
 açúcar em pó
 Vaqueiro Líquida

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Descasque as **maçãs** e rale-as para dentro de uma tigela.

Junte-lhes a **amêndoa finamente ralada**, o **açúcar** e cerca de **1 colher de sopa de canela** e misture bem.

Pique as **ameixas** em pedaços pequenos e misture-os no preparado anterior.

Pincele as **folhas de massa brick** com **Vaqueiro Líquida**.

Distribua o recheio de maçãs pelas folhas de massa, enrole como se fossem crepes e coloque-os sobre o tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.

Leve ao forno entre 20 a 25 minutos ou até a massa estar dourada e estaladiça.

Sirva polvilhado com **açúcar em pó** e canela.

Mousse de amêndoa

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

 6/8



Ingredientes para 6 a 8 pessoas

250 g de açúcar
 1 dl de água
 1 casca de limão
 6 ovos
 1 colher de sopa de canela
 100 g de amêndoa finamente ralada
 amêndoas laminadas

Notas Pessoais

Preparação

Deite **200 g de açúcar** num tacho, junte a **água** e a **casca de limão** e leve a ferver sobre lume moderado durante cerca de 5 minutos. Entretanto, parta os **ovos** separando as gemas das claras.

Junte a **canela** e a **amêndoa finamente ralada** às **gemas** e misture bem. Adicione a calda de açúcar em fio, sem parar de mexer. Transfira a mistura para o tacho onde preparou a calda de açúcar e leve ao lume mexendo sempre até engrossar um pouco. Retire do lume mude o doce para uma tigela e deixe arrefecer.

Aproveite e aloure levemente um punhado de **amêndoas laminadas** numa frigideira anti-aderente, sobre lume moderado.

Quando o doce estiver morno, bata as **claras** com a batedeira. Quando estiverem em espuma, junte-lhes o **restante açúcar** e continue a bater até estarem bem firmes. Envolve delicadamente as claras no doce de ovos e distribua a mousse por taças individuais. Leve ao frigorífico e deixe refrescar bem.

Na altura de servir, polvilhe com as amêndoas laminadas.

Crackers de queijo

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

20/25



Ingredientes 20 a 25 unidades

125 g de farinha
 1 colher de chá de mostarda em pó
 ½ colher de café de pimenta de Caiena
 80 g de queijo parmesão ralado
 125 g de Vaqueiro
 0,5 dl de água
 1 colher de sopa de sementes de sésamo brancas
 1 colher de sobremesa de sementes de sésamo pretas
 leite

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Misture a **farinha** com a **mostarda em pó**, a **pimenta de Caiena** o **queijo parmesão ralado**. Adicione a **Vaqueiro**, bem fria, cortada em pedaços pequenos e trabalhe com as pontas dos dedos até a mistura ficar com o aspecto de areia grossa. Adicione a **água fria** e amasse tudo rapidamente até conseguir ligar todos os ingredientes. Molde em bola e deixe repousar durante pelo menos 15 minutos.

Entretanto, ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Polvilhe a bancada de cozinha com farinha e estenda a massa com a ajuda do rolo o mais fino que conseguir. Corte a massa com os corta bolachas escolhidos e coloque-as sobre o tabuleiro do forno forrado com papel vegetal.

Pincele a superfície das bolachas com um pouco de **leite** e polvilhe-as com as **sementes de sésamo**, previamente misturadas.

Leve a cozer na prateleira central durante cerca de 15 minutos.

Mousse enformada de queijo fresco e morangos

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

6/8



Ingredientes para 6 a 8 pessoas

4 folhas de gelatina
água
500 g de morangos
½ limão
500 g de queijo fresco batido em creme
100 g de açúcar
2 claras
3 a 4 kiwis

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria.

Lave os **morangos**, retire-lhes os pés e reserve alguns para decoração. Junte aos restantes o sumo do **limão** e triture-os com a varinha mágica.

Bata o **queijo fresco** com **100 g de açúcar**. Escorra a gelatina, derreta-a no microondas durante 10 segundos na potência máxima e adicione-a ao puré de morangos, mexendo bem. Junte o puré de morangos ao creme de queijo.

Bata as **claras** até ficarem em espuma, junte-lhes o **restante açúcar** e continue a bater até estarem bem firmes. Envolve delicadamente as claras no creme de queijo e morangos.

Corte os morangos reservados em fatias e disponha-os sobre o fundo de uma forma rectangular ou distribua-os por formas individuais. Deite o creme preparado nas formas e leve ao frigorífico até prender completamente.

Para desenformar, mergulhe rapidamente a forma, ou formas, em água a ferver e vire sobre o recipiente onde vai servir.

Sirva com os **kiwis** descascados e cortados em fatias.

Travesseiros com doce de grão e amêndoa

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

15



Ingredientes 15 unidades

200 g de grão cozido em conserva
 água
 1 pau de canela
 1 laranja
 180 g de açúcar
 100 g de amêndoa finamente ralada
 6 gemas
 5 folhas de massa filo
 Vaqueiro Líquida
 canela em pó
 açúcar em pó

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Passe o **grão** cozido por água e coloque-o numa panela. Cubra com **água**, junte-lhe o **pau de canela** e uma **casca de laranja**. Leve ao lume e deixe ferver suavemente durante 10 minutos.

Entretanto esprema a **laranja**, coe cerca de 1 dl de sumo, deite num tachinho, junte-lhe o **açúcar** e leve ao lume. Deixe ferver sobre lume brando durante 5 a 6 minutos.

Escorra o grão, retire-lhe o pau de canela e a casca de laranja e triture com a varinha mágica ou na picadora até obter um puré liso. Junte a calda de açúcar ao puré de grão e misture muito bem.

Adicione a **amêndoa** finamente ralada e as **gemas**, uma a uma sem parar de mexer. Leve a mistura de novo ao lume e deixe engrossar um pouco, mexendo sempre, até secar um pouco.

Mude o doce para uma tigela e deixe arrefecer completamente. Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Pincele cada folha de **massa filo** com **Vaqueiro Líquida** e corte em 3 tiras. Dobre cada tira de massa ao meio, por cima coloque um pouco do doce de grão moldado em rolo e embrulhe como se fosse um travesseiro.

Coloque os travesseiros sobre o tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e leve ao forno durante cerca de 10 minutos ou até a massa estar dourada e estaladiça.

Retire do forno, deixe arrefecer e polvilhe com **canela e açúcar em pó**.

Folar de bolas com maçã e frutos secos

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

14/16



Ingredientes 14 a 16 unidades

500 g de farinha
 sal
 80 g + 1 a 2 colheres de sopa de açúcar
 40 g de fermento de padeiro
 1,5 dl de leite
 2 colheres de sopa de Vaqueiro Líquida
 2 ovos (à temperatura ambiente)
 2 maçãs reinetas
 30 g de corintos
 50 g de alperces secos
 1 colher de sopa de canela

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Deite a farinha numa tigela, junte-lhe uma pitada de sal e os 80 g de açúcar. Abra uma cavidade ao centro e deite aí o fermento de padeiro, esfarelado com as pontas dos dedos.

Misture o leite com com a Vaqueiro Líquida e aqueça durante 30 segundos no microondas ou até estar morno. Adicione um pouco do leite morno ao fermento e com as pontas dos dedos vá adicionando um pouco da farinha à mistura até obter uma pasta mole. Deixe repousar durante cerca de 20 minutos ou até começar a formar bolhas.

Adicione o restante leite morno e os ovos e amasse tudo energicamente até obter uma massa lisa e elástica que se solte das paredes de tigela e dos dedos. Junte um pouco mais de farinha se achar necessário. Mude a massa para a bancada de trabalho previamente enfarinhada e amasse energicamente.

Volte a colocar a massa na tigela, polvilhe com farinha e cubra com um pano. Deixe levedar durante cerca de 1 hora em local quente.

Descasque as maçãs e rale-as no ralador. Junte-lhes o restante açúcar, a canela em pó, os corintos e os alperces picados em pedaços pequenos. Misture muito bem.

Divida a massa em 6 ou 7 porções. Volte a amassar cada uma delas e estenda-as, com a ajuda do rolo da massa e de farinha, em tiras com cerca de 5 cm de largura. Espalhe a mistura de maçã e frutos sobre cada uma das tiras e enrole. Disponha os caracóis de massa numa forma de mola e deixe levedar durante cerca meia hora.

Entretanto ligue o forno e regule-o para os 180 ° C.

Introduza a forma no forno e deixe cozer durante cerca de 40 minutos.

Ouriços de amêndoa

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

30



Ingredientes 30 unidades

1 lata de leite condensado
 6 gemas
 1 colher de sopa de água de rosas
 200 g de amêndoa finamente ralada
 30 g de Vaqueiro
 ± 100 g de amêndoa laminada

Notas Pessoais

Preparação

Deite o **leite condensado** numa tigela, junte as **gemas** e perfume com a **água de rosas**. Misture muito bem com a vara de arames. Leve ao microondas durante cerca de 6 minutos mexendo energicamente com a vara de arames de minuto a minuto nos primeiros 3 minutos e depois cada 30 segundos.

Adicione a **Vaqueiro** e a **amêndoa finamente ralada** e misture muito bem com uma colher de pau. Mude para um tabuleiro e deixe arrefecer e leve ao frigorífico até a massa ficar moldável.

Entretanto aloure ligeiramente as **amêndoas laminadas** numa frigideira sobre lume moderado. Molde a massa de amêndoa e leite condensado em bolinhas e role-as sobre as amêndoas laminadas.

Bavarois de gengibre com toffee de caramelo

●●● TEMPO

●●● DIFICULDADE

●●● CUSTO

8/10

Ingredientes para 8 a 10 pessoas

4 folhas de gelatina
 água
 5 dl de leite
 1 casca de lima ou de limão
 4 ovos
 150 g de açúcar
 25 g de raiz de gengibre
 2 dl de Creme Culinário Vaqueiro
 morangos frescos

Para o toffee de caramelo:

100 g de açúcar
 25 g de Vaqueiro
 2 colheres de sopa de água
 0,3 dl de leite

Notas Pessoais



Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria. Leve o **leite** ao lume com a **casca de lima ou de limão** e deixe ferver.

Parta os **ovos** para uma tigela, separando as gemas das claras. Junte **100 g de açúcar** às gemas e bata com a batedeira até obter um creme muito fofo e esbranquiçado.

Pele a **raiz de gengibre**, rale-a, esprema muito bem o suco e adicione-o à **gemada**.

Retire a casca da lima e junte a gelatina escorrida ao leite. Deixe derreter e junte o leite em fio à **gemada**, mexendo sempre. Deixe arrefecer.

Bata o **Creme Culinário Vaqueiro** que deve estar bem frio até ficar espesso. Bata as claras em espuma, junte-lhes o restante açúcar e continue a bater até estarem bem firmes.

Misture delicadamente o creme de gemas, já morno, com o Creme Culinário Vaqueiro batido e depois envolva tudo com as claras batidas.

Deite o preparado numa forma de pudim com buraco, previamente passada por água fria, e leve ao frigorífico durante algumas horas até prender.

Entretanto, prepare o **toffee de caramelo**: deite o açúcar numa frigideira antiaderente, junte a **Vaqueiro** e a **água** e leve a lume brando até obter um caramelo claro. Adicione o **leite** cuidadosamente e deixe ferver até dissolver completamente o caramelo. Deite numa taça e deixe arrefecer.

Na altura de servir mergulhe rapidamente a forma em água bem quente e desenforme para o prato onde vai servir. Decore com **morangos frescos** e sirva com o toffee de caramelo.

Charlotte de morangos com iogurte

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

8/10

Ingredientes para 8 a 10 pessoas

4 folhas de gelatina
 água
 1 dl de licor de amêndoa
 220 g de palitos *à la Reine*
 4 iogurtes cremosos de morango
 600 g de morangos
 80 g de açúcar
 1 limão
 2 dl de Creme Culinário Vaqueiro
 folhas de hortelã

Notas Pessoais



Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria.

Misture o **licor de amêndoa** com cerca de 1,5 dl de água morna. Forre o fundo e as paredes de uma forma de mola, de 22 cm de diâmetro, com os **palitos à la reine**, à medida que os for embebendo na mistura de licor e água.

Deite os **iogurtes** numa tigela, e desfaça-os com uma vara de arames.

Lave os **morangos**, retire-lhes os pedúnculos e reserve os mais bonitos para decoração. Pique os restantes morangos, junte-lhes o **açúcar**, deite-os num recipiente estreito e alto e regue-os com sumo do **limão**.

Reduza a puré com a varinha mágica. Coe a polpa através de um passador de rede e junte ao iogurte. Misture bem.

Bata o Creme Culinário Vaqueiro, que devem estar bem frio, com a batedeira até ficar espesso.

Escorra a gelatina, derreta-a no microondas durante 10 segundos na potência máxima e adicione ao creme de morangos. Junte o Creme Culinário Vaqueiro batido e envolva delicadamente. Deite o preparado na forma forrada com os palitos *à la reine* e leve ao frigorífico até prender.

Na altura de servir, enfeite com os morangos reservados e **folhas de hortelã**, retire o aro à forma e coloque sobre o prato de serviço.

Muffins de cenoura com pepitas de chocolate

TEMPO

DIFICULDADE

CUSTO

10/12

Ingredientes para 10 a 12 pessoas

2 cenouras pequenas
 40 g de açúcar amarelo
 80 g de Vaqueiro Líquida
 180 g de farinha
 1 colher de sobremesa de fermento em pó
 1,5 dl de leite
 1 ovo
 1 colher de sopa de pepitas de chocolate

Notas Pessoais



Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Pele as **cenouras**, corte em pedaços e pique-as na picadora juntamente com o **açúcar**.

Unte 6 a 8 forminhas de queques com **Vaqueiro Líquida** e polvilhe com **farinha**.

Numa tigela, misture a farinha, com o **fermento**.

Junte a **Vaqueiro Líquida**, a cenoura picada, o **leite** e o **ovo**. Mexa com uma colher de pau até os ingredientes estarem bem ligados.

Adicione as **pepitas de chocolate** e misture rapidamente.

Distribua o preparado pelas forminhas e coloque-as no tabuleiro do forno.

Leve ao forno durante cerca de 20 minutos.

Sobremesa de bolacha em camadas

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

8

Ingredientes para 8 pessoas

± 500 g de morangos frescos
 2 ovos
 40 g + 2 colheres de sopa de açúcar
 100 g de chocolate culinário
 50 g de Vaqueiro
 2 laranjas
 4 dl de natas frescas
 2 pacotes de bolacha maria

Notas Pessoais



Preparação

Lave os **morangos** e tire-lhes os pés. Reserve meia dúzia, dos mais bonitos, e corte os restantes em fatias finas.

Parta os **ovos** separando as gemas das claras. Adicione **40 g de açúcar** às gemas e bata com a batedeira até obter um creme fofo e esbranquiado.

Parta o **chocolate** para uma taça que possa levar ao microondas e adicione a **Vaqueiro** cortada em bocados. Derreta no microondas durante 45 segundos. Mexa com uma vara de arames até derreter completamente o chocolate e adicione à gemada mexendo sempre. Junte os morangos cortados e misture bem. Bata as claras em castelo bem firme e envolva-as delicadamente no creme de chocolate.

Junte a **raspa da casca das laranjas** às natas, adicione-lhes o restante açúcar e bata até ficarem bem espessas.

Corte as laranjas ao meio e esprema-lhes o sumo.

Cubra o fundo de uma forma de mola com parte da mousse de chocolate e por cima espalhe uma camada de natas batidas. Vá mergulhando as **bolachas** no sumo da laranja e disponha-as numa camada sobre as natas. Volte a repetir as camadas de mousse natas e bolacha até esgotar os ingredientes, mas de modo a terminar com uma camada de natas batidas. Leve ao frigorífico ou ao congelador e deixe refrescar bem.

Na altura de servir, coloque sobre o prato de serviço, retire o aro da forma e enfeite com os morangos reservados.

Taças de fruta com gelatina de laranja

● ● ● TEMPO
● ● DIFICULDADE
● ● ● CUSTO



Ingredientes 6 unidades

6 folhas de gelatina
 água
 2 a 3 laranjas (± 2,5 dl de sumo)
 açúcar
 fruta da época variada, a gosto *
 gelado de nata

Notas Pessoais



Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria.

Role as **laranjas** sobre a bancada de cozinha para que libertem maior quantidade de sumo, corte-as ao meio e esprema-lhes o sumo. Coe o sumo através de um passador de rede.

Leve ao lume cerca de 2,5 dl de água e quando estiver a ferver junte à gelatina escorrida. Mexa para diluir completamente e junte o sumo da laranja. Junte **açúcar** a gosto e misture bem.

Descasque a **fruta** escolhida, corte tudo em cubos pequenos e misture tudo.

Distribua a mistura de frutos por 6 taças e por cima deite a gelatina preparada.

Leve ao frigorífico durante algumas horas até prender.

Sirva as taças de gelatina e fruta, acompanhadas com **uma bola de gelado de nata**.

Sugestão

* Não use nem ananás fresco nem papaia pois impedem a gelatina de solidificar. Pode contudo usar ananás em calda.

Tarte de meloa

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

8/10



Ingredientes para 8 a 10 pessoas

Para a massa:

200 g de bolachas de aveia
60 g de **Vaqueiro**

Para o recheio:

6 folhas de gelatina
água
1 lata de leite condensado
2 ovos
1 meloa (± 800 g)
1 limão

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ponha a **gelatina** de molho em **água** fria.

Triture as **bolachas**, misture-as com a **Vaqueiro** em pedaços e espalhe sobre o fundo de uma forma de mola.

Abra a **meloa** ao meio, retire-lhe as pevides, escave parte da polpa em bolinhas com uma colher própria para o efeito e reserve. Tire a casca à restante meloa, corte em pedaços e junte-lhe o sumo do **limão**. Triture no copo liquidificador ou com a varinha mágica.

Escorra a gelatina, derreta-a no microondas e junte-a à polpa de meloa mexendo até dissolver completamente.

Deite o **leite condensado** numa tigela, junte-lhe as **gemas** e bata com a batedeira. Adicione a polpa de meloa e misture bem.

Bata as claras até ficarem bem espessas. Junte-lhes o creme anterior, envolvendo delicadamente. Deite o preparado sobre a caixa de bolacha e salpique com as bolas de meloa. Leve ao frigorífico até prender. Sirva bem fresca.

Pudins de queijo e coco com cookies de chocolate

TEMPO

DIFICULDADE

CUSTO



Ingredientes para 8 pessoas

4 folhas de gelatina
 água
 2 ovos
 80 g de açúcar
 50 g de pasta de coco
 500 g de queijo fresco batido (magro)
 100 g de cookies de chocolate com pepitas

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ponha a **gelatina** de molho em **água** fria. Parta os **ovos** separando as **gemas das claras**. Bata as **claras** com a batedeira e quando começarem a fazer espuma adicione metade do **açúcar**. Continue a bater até estarem bem firmes.

Junte o restante **açúcar** às **gemas** e bata com a batedeira até obter um creme **esbranquiçado**. Junte-lhe a **pasta de coco** cortada em pedaços e continue a bater até a desfazer completamente. Adicione o **queijo** e bata de novo com a batedeira até o creme estar homogéneo.

Escorra a gelatina e derreta-a durante 10 segundos no microondas. Junte-a ao creme de queijo mexendo bem com uma vara de arames. Adicione o creme preparado às claras batidas, a pouco e pouco e envolvendo suavemente.

Esfarele grosseiramente os **cookies de chocolate** e misture-os delicadamente no creme.

Distribua o preparado por 8 copos de plástico descartáveis e leve ao frigorífico até prender.

Na altura de servir desenforme para os pratos de serviço e salpique com **cookies** grosseiramente esfarelados.

Tarte de banana caramelizada com creme de amendoim

TEMPO

DIFICULDADE

CUSTO

10/12



Ingredientes 10 a 12 unidades

Para a massa:

250 g de bolachas tipo digestivas
60 g de *Vaqueiro*

Para o recheio:

3 bananas
30 g de *Vaqueiro*
3 colheres de sopa + 120 g de açúcar
0,3 dl de rum
150 g de manteiga de amendoim
2 dl de natas frescas

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Tritura as **bolachas** no robô de cozinha, junte **Vaqueiro** cortada em pedaços e volte a triturar. Forre o fundo e as paredes laterais de uma forma de tarte com 22 cm de diâmetro com a mistura obtida, calcando bem com as mãos.

Descasque as **bananas** e corte-as em quartos. Deite a **Vaqueiro** numa frigideira larga anti-aderente e leve a derreter sobre lume moderado. Introduza as bananas e polvilhe com as 3 colheres de sopa de **açúcar**. Deixe as bananas caramelizarem de ambos os lados, regue com o **rum** e puxe fogo. Agite a frigideira até a chama se extinguir e retire do lume.

Disponha os quartos de banana, em círculo, sobre a caixa de bolacha. Deite a **manteiga de amendoim** e 120 g de açúcar numa tigela e bata com a batedeira até obter um creme. Adicione as **natas**, que devem estar bem frias, e continue a bater até a mistura ficar espessa e cremosa. Espalhe o creme obtido sobre as bananas e leve ao frigorífico durante algumas horas. Sirva bem fresca.

Sugestão

Na altura de servir, pique uma barra de *nougat* na picadora e espalhe sobre a tarte.

Bolo de festa

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

14/16



Ingredientes para 14 a 16 pessoas

200 g de chocolate preto
 200 g de *Vaqueiro*
 200 g de açúcar
 5 ovos
 200 g de farinha
Vaqueiro Líquida
 1 l de gelado de baunilha

Para o molho de frutos silvestres:
 100 g de frutos silvestres congelados
 1 a 2 colheres de sopa de açúcar

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.
 Parta o **chocolate** em quadrados para dentro de uma taça que possa ir ao microondas. Junte a **Vaqueiro** cortada em bocados e leve ao microondas durante cerca de 50 segundos na potência máxima. Mexa com uma vara de arames até derreter completamente.

Deite o **açúcar** numa taça, junte os **ovos** e bata com a batedeira até o **creme** começar a fazer bolhas. Adicione o chocolate derretido e misture bem. Junte pouco a pouco a **farinha** peneirada, envolvendo-a na massa, sem bater.

Deite a massa numa forma de mola com cerca de 22 cm de diâmetro, pincelada com **Vaqueiro Líquida**. Leve ao forno durante cerca de 10 minutos.

Retire o bolo do forno e deixe arrefecer completamente, dentro da forma.

Cubra-o com o **gelado de baunilha** que deve ter sido deixado à temperatura ambiente durante alguns minutos para que consiga espalhá-lo melhor sobre a superfície do bolo. Coloque o bolo no congelador até à altura de servir.

Misture os **frutos vermelhos** com o **açúcar** e sirva-os à parte numa taça.

Retire o aro ao bolo, coloque no prato de serviço e sirva com os frutos vermelhos.

Arroz doce amarelo

● ● TEMPO
● ● DIFICULDADE
● ● CUSTO



Ingredientes para 4 pessoas

2 dl de água
 1 casca de limão
 5 a 6 folhas frescas de lúcia-lima *
 80 g de de arroz carolino
 sal
 5 colheres de sopa de açúcar
 6 gemas
 20 g de *Vaqueiro*
 canela em pó
 amêndoas laminadas ou em palitos

*ou 1 saqueta de infusão de lúcia-lima

Notas Pessoais

Preparação

Leve ao lume a **água** com uma **casca de limão** e as **folhas de lúcia-lima**. Deixe **1 a 2 minutos**, retire a casca de limão e as folhas e introduza o **arroz**. Adicione uma pitada de **sal**, mexa e deixe cozer tapado durante cerca de **15 minutos** ou até o arroz ter absorvido completamente a água.

Entretanto, junte o **açúcar** às **gemas** e bata levemente até o **açúcar** dissolver. Retire o arroz do lume, adicione-lhe **Vaqueiro**, misture bem e retire **2 a 3 colheres** para adicionar às **gemas**.

Mexa muito bem e junte a mistura ao restante arroz, mexendo sempre para **não deixar as gemas talharem**. Leve o arroz de novo ao lume e deixe engrossar, mexendo sempre sobre lume muito brando.

Distribua o arroz por taças individuais e deixe-o arrefecer completamente.

Depois de frio, polvilhe-o com **canela em pó** e salpique-o com **amêndoas** laminadas ou em palitos.

Bolo de chocolate e requeijão com gelatina de framboesas

● ● TEMPO
● ● DIFICULDADE
● ● CUSTO

10/12



Ingredientes 10 a 12 unidades

Para a base:

200 g de bolachas tipo digestivas
50 g de *Vaqueiro*

Para a massa:

300 g de requeijão
120 g de açúcar
3 ovos
50 g de farinha
1 colher de chá de fermento em pó
200 g de chocolate culinário em barra
2 dl de creme culinário *Vaqueiro*
50 g de *Vaqueiro*

Para a cobertura:

2 folhas de gelatina
água
125 g de framboesas
50 g de açúcar

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 160 °C.

Triture grosseiramente as **bolachas** no robô de cozinha, junte-lhes a ***Vaqueiro*** cortada em pedaços e volte a triturar. Deite a mistura numa forma de mola com cerca de 24 cm de diâmetro e calque um pouco com a palma das mãos até cobrir completamente o fundo.

Deite o **requeijão** e o **açúcar** numa tigela e bata com a batedeira até obter um creme. Adicione os **ovos**, um a um, batendo sempre. Junte a **farinha** peneirada com o **fermento** e misture bem.

Parta o **chocolate** em quadrados para dentro de uma tigela de vidro, adicione o **creme culinário** e a ***Vaqueiro*** cortada em bocados. Leve ao microondas durante cerca de 1 minuto e 30 segundos, na **potência máxima**. Mexa com uma vara de arames até a mistura estar homogénea e o chocolate completamente derretido. Junte ao creme de requeijão, misture com uma espátula de borracha e deite sobre a base de bolacha. Leve ao forno durante cerca de 45 minutos. Retire do forno e deixe o bolo arrefecer dentro da forma. Ponha a **gelatina** de molho em **água** fria.

Escolha meia dúzia das framboesas mais bonitas e reserve-as. Deite as restantes no copo da varinha mágica, junte o **açúcar** e triture com a varinha até estarem completamente desfeitas.

Escorra a gelatina e derreta-a no microondas durante 10 segundos na **potência máxima**. Junte a gelatina derretida ao puré de framboesas, mexa até dissolver completamente e deite sobre o bolo. Enfeite com as framboesas reservadas e deixe solidificar.

Bolo de iogurte com maçã

● ● ● TEMPO
● ● ● DIFICULDADE
● ● ● CUSTO

12/14



Ingredientes 12 a 14 unidades

30 g de corintos
 2 a 3 colheres de sopa de vinho do Porto
Vaqueiro Líquida
 5 ovos
 50 g + 150 g de açúcar
 1,5 dl de óleo *Vaqueiro*
 2 iogurtes naturais
 300 g de farinha
 1 colher de sobremesa de fermento em pó
 3 a 4 maçãs
 geleia ou mel
 água

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Salpique os **corintos** com o **vinho do Porto** e leve ao microondas durante 10 segundos na potência máxima. Reserve.

Pincele uma forma de mola com 24 cm de diâmetro com ***Vaqueiro Líquida*** e polvilhe com farinha.

Parta os **ovos**, separando as gemas das claras. Bata as claras em espuma com a batedeira, junte-lhes 50 g de **açúcar** e continue a bater até estarem bem firmes.

Adicione os restantes 150 g de açúcar às gemas e bata com a batedeira até obter um creme fofo e esbranquiçado. Sem parar de bater vá adicionando o **óleo *Vaqueiro***. Junte os **iogurtes** e misture bem. Incorpore em seguida a **farinha** peneirada com o **fermento** e envolva delicadamente as claras batidas em castelo. Deite metade da massa na forma, por cima espalhe os corintos e salpique com o vinho onde maceraram. Cubra com a restante massa.

Descasque e corte as **maçãs** em fatias finas e disponha-as em roseta sobre a massa, enterrando-as levemente.

Coloque a forma na prateleira mais baixa do forno e deixe cozer durante cerca de 50 minutos.

Pincele a superfície do bolo com um pouco de **geleia** ou de **mel**, diluídos num pouco de **água**.

Caracóis de canela

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

10/12



Ingredientes 10 a 12 unidades

350 g de farinha
 60 g de açúcar + 2 colheres de sopa de açúcar
 sal
 2 colheres de sobremesa de canela em pó
 1 saqueta de levedura seca
 100 g de Vaqueiro
 1 ovo
 1 dl de leite
 1 colher de sopa de geleia

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Deite a **farinha**, os 80 g de **açúcar**, uma pitada de **sal**, 1 colher de sobremesa de **canela** e a **levedura seca** numa tigela. Abra uma cavidade **ao meio** e deite aí a **Vaqueiro** cortada em pedaços pequenos. **Junte o ovo** e o **leite amornado** e **misture rapidamente todos os ingredientes** até obter uma massa que possa tender. Molde a massa em bola e cubra a **tigela com película aderente**. Reserve em local quente durante 1 hora.

Volte a amassar a massa e estenda-a sobre a bancada de trabalho, com a ajuda do rolo e de farinha, numa placa.

Misture a restante canela com as 2 colheres de sopa de açúcar, espalhe sobre a superfície da massa. Enrole como se fosse uma torta. Corte em fatias com cerca de 2 cm de espessura e coloque os caracóis de massa sobre um tabuleiro de forno forrado com papel vegetal. Tape com um pano e deixe leudar mais 30 minutos.

Entretanto ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Introduza o tabuleiro no forno e deixe cozer durante cerca de 15 minutos.

Retire do forno e pincele com um pouco de **geleia** dissolvida num pouco de **água quente**.

Madalenas com café

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

10



Ingredientes 10 unidades

Vaqueiro Líquida

100 g de chocolate branco
 150 g de *Vaqueiro*
 1 dl de café forte
 4 ovos
 140 g de açúcar amarelo
 açúcar em pó

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 190 °C.

Unte as formas para madalenas com **Vaqueiro Líquida**.

Parta o **chocolate** em pedaços para uma taça que possa ir ao microondas. Junte-lhe a **Vaqueiro** cortada em pedaços e o **café** que entretanto preparou.

Parta os **ovos** para uma taça, junte-lhes o **açúcar** e bata com a batedeira até obter um creme fofo.

Leve a mistura de chocolate e café ao microondas durante cerca de 30 segundos na potência máxima. Mexa energicamente com uma vara de arames até o chocolate estar completamente derretido e adicione ao creme de ovos, mexendo sempre com uma colher de pau. Vá misturando a farinha, a pouco e pouco sem parar de mexer.

Distribua o preparado pelas formas, coloque-as num tabuleiro e leve ao forno durante cerca de 15 minutos. Retire do forno e desenforme-as sobre uma rede passados cerca de 5 minutos.

Sirva polvilhadas com **açúcar em pó**.

Pudins de pão com baunilha



Ingredientes para 6 pessoas

Vaqueiro Líquida
 1 l de leite
 200 g de açúcar
 1 vagem de baunilha
 1 casca de lima
 200 g de pão de *baguette* (seco)
 60 g de corintos
 2 ovos

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 160 °C.
 Pincele 6 formas individuais para *soufflé* com **Vaqueiro Líquida**.

Leve metade do **leite** ao lume com o **açúcar**, a **vagem de baunilha** aberta ao meio e a **casca da lima**. Deixe ferver 2 a 3 minutos.

Entretanto parta o **pão** em pedaços para uma tigela, junte os **corintos** e misture.

Bata os **ovos** com uma vara de arames até estarem desfeitos, junte o restante leite e misture bem. Deite sobre o pão e deixe amolecer.

Retire a vagem de baunilha e a casca de lima e deite o leite a ferver sobre a mistura anterior mexendo energicamente com a vara de arames **até desfazer completamente o pão**. Distribua a mistura pelas formas, coloque-as num tabuleiro e leve ao forno. Deixe cozer durante cerca de 30 minutos.

Tarte de brigadeiro com nougat de amendoa

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

14/16



Ingredientes 14 a 16 unidades

Para a base:

300 g de bolachas de chocolate com pepitas de chocolate
 50 g de *Vaqueiro*
 2 a 3 colheres de sopa de licor de laranja

Para o recheio:

3 folhas de gelatina
 água
 1 lata de leite condensado
 30 g de cacau em pó
 40 g de *Vaqueiro*
 2 ovos

Para o praliné de amêndoa:

70 g de açúcar
 25 g de *Vaqueiro*
 70 g de amêndoa grosseiramente picada

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Triture as **bolachas** no robô de cozinha. Junte a ***Vaqueiro*** cortada em pedaços e o **licor** e volte a triturar.

Deite o preparado numa forma de tarte e espalhe com a palma das mãos até distribuir as bolachas uniformemente pelo fundo e base da forma.

Ponha a **gelatina** de molho em água fria.

Deite o **leite condensado** num tacho, junte o cacau em pó e a ***Vaqueiro*** em pedaços e leve a lume brando mexendo sempre com uma vara de arames até o creme estar uniforme e fazer estrada no fundo do tacho.

Parta os **ovos** separando as gemas das claras. Retire o creme do lume, e junte-lhe as gemas, mexendo energeticamente com a vara de arames, para não talharem. Adicione a gelatina e mexa até dissolver.

Bata as claras até estarem em castelo bem firme e envolva-as no creme de chocolate.

Deite o preparado sobre a caixa de bolacha e leve ao frigorífico ou, se preferir, ao congelador.

Deite o **açúcar** e a ***Vaqueiro*** numa frigideira antiaderente.

Leve a lume brando e deixe derreter até o açúcar começar a caramelizar.

Junte as **amêndoas picadas** ao açúcar caramelizado, mexa, e espalhe o preparado sobre uma folha de papel vegetal. Deixe arrefecer.

Parta a placa de **nougat** em pedaços e volte a picar no robô de cozinha. Espalhe sobre a tarte e sirva.

Gelatinas coloridas com fruta fresca

● ● ● TEMPO
● ● DIFICULDADE
● ● CUSTO

 32



Ingredientes 32 unidades

saquetas de gelatina de fruta (à escolha)
 água
 fruta fresca (morangos, banana, maçã, manga)

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Dissolva cada **saqueta de gelatina** em 2,5 dl de **água** a ferver, junte a cada gelatina 1,5dl de água fria e distribua as gelatinas preparadas por *couvettes* de gelo.

Entretanto lave as **frutas** escolhidas e corte-as em pedacinhos pequenos. Coloque um pedaço de cada fruta dentro de cada alvéolo da *couvette*. Quando a gelatina começar a prender, enfie em cada alvéolo uma palheta de plástico (das que se usam para mexer o chá ou café) e leve ao frigorífico até solidificar completamente.

Na altura de servir retire as gelatinas das *couvettes* e coloque-as nos pratos de serviço.

Tarte de laranja com raspas de chocolate

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

10/12



Ingredientes para 10 a 12 pessoas

300 g de cookies de chocolate 70 g de Vaqueiro 1 laranja 30 g de Maizena 70 g de açúcar 3 ovos 2 dl de creme culinário Vaqueiro ± 50 de chocolate culinário com teor ≥ a 50% de cacau

Notas Pessoais

.....

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C. Triture os cookies de chocolate no robô de cozinha, junte-lhes a Vaqueiro cortada em pedaços e ligue de novo o robô na função intermitente até a mistura ter o aspecto de areia grossa. Forre o fundo e os lados de uma tarteira com cerca de 22 cm de diâmetro e reserve no congelador enquanto prepara o recheio. Junte a raspa e o sumo da laranja (± 1 dl) à Maizena e mexa até dissolver completamente. Adicione o açúcar e os ovos e mexa com uma vara de arames até os ovos estarem completamente desfeitos. Junte as natas, misture bem e deite na caixa de bolacha. Leve ao forno durante cerca de 20 minutos ou até o creme estar preso. Entretanto, rale o chocolate no crivo mais largo do ralador. Salpique a tarte com as raspas de chocolate assim que sair do forno. Deixe arrefecer completamente.

Sobremesa Perfumada de Amêndoas

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO



Ingredientes para 4 pessoas

40 g de farinha de arroz
 sal
 7dl de leite
 30 g de Vaqueiro Especial para Bolos
 100 g de açúcar em pó
 60 g de amêndoas finamente raladas
 1 colher de chá de água de rosas (opcional)
 amêndoas em falhas
 bagos de romã ou pimenta rosa

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Junte à **farinha de arroz** uma pitada de **sal** e misture com cerca de **1 dl de leite**. Leve ao lume o **restante leite** e quando ferver adicione-lhe a **Vaqueiro Especial para Bolos**, o **açúcar** e a pasta de farinha de arroz. Mexa com uma vara de arames e deixe engrossar mexendo durante cerca de 5 minutos. Junte as **amêndoas finamente raladas**, mexendo sempre. Perfume com a **água de rosas** e deixe engrossar mais um pouco, sem parar de mexer. Distribua o preparado por tacinhas e, enquanto arrefece, aloure **amêndoas em falhas** numa frigideira anti-aderente. Sirva a sobremesa fresca, polvilhada com amêndoas em falhas e alguns **bagos de romã**, ou polvilhe com um pouco de **pimenta rosa**, moída na altura.

Sugestão

Crumble de Peras e Castanhas

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

4/6



Ingredientes para 4 a 6 pessoas

250 g de castanhas descascadas
 6 peras
 150 g de açúcar amarelo
 canela
 100 g de Vaqueiro Especial para Bolos
 vinho do Porto
 100 g de farinha

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 220° C. Deixe descongelar as castanhas e pique-as grosseiramente na picadora.

Descasque e corte as **peras** em cubos pequenos. Misture com as castanhas picadas, 50 g de **açúcar amarelo** e uma pitada de **canela em pó**.

Deite numa forma de louça, previamente untada com **Vaqueiro Especial para Bolos**. Borrife com um pouco de **vinho do Porto**.

Misture a **farinha** com o restante açúcar. Junte a Vaqueiro cortada em pedaços e trabalhe com as pontas dos dedos até obter uma areia grossa.

Espalhe este preparado sobre as peras, pressionando um pouco e leve ao forno durante 30 a 40 minutos.

Strudel de Peras com Figos Secos e Amêndoas

TEMPO
 DIFICULDADE
 CUSTO

6/8



Ingredientes para 6 a 8 pessoas

400 g de figos secos macios
 2 peras
 60 g de Vaqueiro Especial para Bolos
 100 g de amêndoa finamente ralada
 canela
 2 colheres de sopa de açúcar
 1 clara
 4 a 6 folhas de massa filo
 Vaqueiro Líquida

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 225 °C.

Pique os **figos secos** em pedacinhos pequenos. Descasque e pique as **peras** em bocadinhos e misture com os figos.

Trabalhe a **Vaqueiro Especial para Bolos** e a **amêndoa ralada** com as pontas dos dedos de modo a obter uma massa tipo areia. Perfume com uma pitada de **canela** e junte à mistura de **pêras e figos**. Ligue tudo com a **clara**.

Pincele as **folhas de massa filo** com Vaqueiro Líquida à medida que as vai **sobrepondo**. Espalhe o recheio sobre a superfície da massa e enrole como se fosse uma torta. Leve a cozer no forno, sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal, durante 25 a 30 minutos.

Queijadas de S. Mamede

●●● TEMPO
●●● DIFICULDADE
●●● CUSTO

12



Ingredientes 12 unidades

Para a massa:

200 g de farinha
canela em pó
75 g de Vaqueiro Especial para Bolos
7 colheres de sopa de água fria

Para o recheio:

300 g de queijo fresco (com 2 dias)
375 g de açúcar
6 gemas + 1 ovo
1 colher de sobremesa de mel
375 g de puré de castanhas

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Deite a **farinha** numa tigela, polvilhe com **canela** a gosto e junte a **Vaqueiro Especial para Bolos em pedaços** e amasse. Adicione a **água** e continue a amassar até obter uma massa ligada e elástica. Molde em bola e deixe repousar cerca de 30 minutos. Retire pedacinhos da massa, coloque dentro de forma de queques e estique com os dedos de modo a forrar as forminhas. Cubra as formas já forradas com um pano húmido e deixe assim de um dia para o outro. Ligue o forno e regule-o para os 200 °C. Passe o **queijo** pelo *passé-vite*. Junte o **açúcar, os ovos o mel e o puré de castanhas**. Perfume com **canela em pó** e bata muito bem até obter um creme liso Leve a ferver sobre lume moderado, mexendo. Deite nas formas e leve ao forno durante 10 minutos. Reduza a temperatura do forno para 175 °C e coza mais 10 minutos.

Strudel de Maçãs com Frutos Secos

● ● ● TEMPO
● ● ● DIFICULDADE
● ● ● CUSTO

 6/8



Ingredientes para 6 a 8 pessoas

50 g de sultanas ou corintos
 2 a 3 colheres de sopa de vinho do Porto
6 maçãs
 50 g de nozes picadas
 3 a 4 colheres de sopa de açúcar
 1 colher de sopa de maisena
 canela
 4 folhas de massa filo
 Vaqueiro Líquida
 açúcar em pó

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

Ponha as **sultanas** de molho no **vinho do Porto**. Descasque e pique as **maçãs** em dados bem pequenos. Junte as **nozes picadas**, o **açúcar**, a **maisena**, e as **sultanas** e misture bem.

Pincele as **folhas de massa filo** com **Vaqueiro Líquida** à medida que as vai **sobrepondo**. Espalhe o recheio sobre 2/3 da superfície da massa, deixando uma margem de cerca de 2 cm dos lados. Dobre a parte livre da massa sobre o recheio e comece a enrolar do lado oposto como se fosse uma torta.

Coloque o rolo obtido, com a zona da união virada para baixo, sobre um tabuleiro de forno, forrado com papel vegetal. Coloque o tabuleiro no forno na ranhura abaixo da central e coza entre 30 a 35 minutos, pincelando de vez em quando com Vaqueiro Líquida.

Coloque o *strudel* numa tarteira e polvilhe com **açúcar em pó**.

Azevias de Grão

● ● ● TEMPO
● ● ● DIFICULDADE
● ● ● CUSTO

12/14



Ingredientes 12 a 14 unidades

Para a massa:

250 g de farinha
 2 colheres de sopa de Vaqueiro Líquida
 sal
 1 dl de água
 açúcar em pó

Para o recheio:

250 g de açúcar
 1 dl de água
 400 g de grão cozido (em conserva)
 4 gemas
 50 g de amêndoa ralada
 1 colher de sobremesa de canela
 raspa da casca de 1 limão ou de 1 laranja

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Deite a **farinha** numa tigela, abra uma cavidade ao centro, deite aí a **Vaqueiro Líquida**, uma pitada de **sal** e a **água** quente. Misture todos os ingredientes até conseguir moldar em bola.

Coloquea massa sobre a bancada e amasse com as mãos até a massa estar lisa emacia. Cubra com uma tigela seca, mas previamente escaldadaem água quente e deixe descansar enquanto prepara o recheio.

Leve ao lume o **açúcar** com a **água** e deixe ferver sobre lume brando durante cerca de 5 a 6 minutos. Entretanto escorra o **grão** e passe-o por água corrente. Deite num recipiente alto, junte as **gemas** e a **amêndoa ralada** e triture muito bem com a varinha até obter um puré liso e fino.

Adicione a calda de açúcar em fio e continue a bater com a varinha até estar tudo ligado. Perfume com a **canela** e a **raspa da casca do limão ou da laranja**, misture bem. Se for necessário, deite de novo no tacho e leve a lume brando, mexendo sempre, até secar um pouco.

Estendaa massa o mais fino que puder com a ajuda do rolo e de farinha. Recheiecom o preparado de grão e corte os pastéis com um corta massascanelado, como se fossem rissóis. Frite-os em **óleo Vaqueiro** quente até estarem dourados e escorra-os sobre papel absorvente. Polvilhe as azevias com **açúcar em pó**.

Sugestão

Se preferir pode cozer as azevias no forno a 200 ° C. Nesse casoligue o forno quando começar a rechear os pastéis. Demoram a cozer ente15 a 20 minutos. Neste caso não deixe secar demasiado o recheio.

Em alternativa pode rechear as azevias com doce de gila: Misture250 g de doce de gila com 70 g de amêndoa ralada, 3 gemas e raspa dacasca de 1 limão. Perfume a gosto com canela em pó. Leve a cozer sobrelume brando, mexendo sempre até engrossar um pouco.

Mousse de Castanhas

● ● ● TEMPO
● ● ● DIFICULDADE
● ● ● CUSTO

 10/12



Ingredientes 10 a 12 unidades

4 folhas de gelatina
 água
 1 lata de puré de castanhas
 1 lata de leite condensado
 4 claras
 bagos de romã ou coco ralado

Notas Pessoais

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em água fria.
 Bata o **puré de castanhas** com o **leite condensado** na batedeira eléctrica.
 Bata as **claras** em castelo bem firme.
 Escorra a **gelatina** e derreta-a no micro ondas ou com uma colher de sopa de água a ferver.
 Junte a gelatina derretida ao creme de castanhas e leite condensado e misture bem. Adicione as claras batidas, a pouco e pouco, envolvendo delicadamente.
 Deite o preparado numa taça ou em tacinhas individuais e leve ao frigorífico.

Sugestão

Sirva bem fresco salpicada com **bagos de romã** ou **coco ralado**.